

口述民俗

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年……”当这首童谣从孩子们的口中唱出，此时人们会心一笑，农历新年已经不远了。

1月10日，腊八节到来，年味渐浓。腊八节，节期在每年农历十二月初八，也就是腊月初八。腊八节本是佛教盛大的节日之一。在南宋吴自牧所著的《梦梁

录》中有载：“此月八日，寺院谓之腊八。大刹等寺，俱设五味粥，名曰腊八粥。”后经历代演变，腊八节逐渐成为家喻户晓的民间节日。

腊八节，最广为人知的习俗，自然是喝腊八粥了。早在宋代，就已经有了关于腊八粥的记载。寒冬萧瑟，一碗热气

腾腾的腊八粥下肚，不仅能驱赶寒意，也带着平安的意味。“旧时成都，每年腊八，一家人都要煮腊八粥，此习俗流行了多年。以前每逢此时，大慈寺、文殊院、昭觉寺等寺院都要施粥，免费发放给人们。”回忆起印象中的腊八节，民俗专家刘孝昌如是说。

喝完腊八粥 农历新年近在眼前

吃甜吃咸 腊八粥都有美好的寓意

“以前，成都人的‘过年’，就是从腊八节开始的。”在刘孝昌的描述中，老成都人过年可不像现在这样，从除夕开始，过到元宵节结束。从腊八开始，“过年”的钟声就已经敲响了。从腊月初八的腊八节，到腊月二十三的“小年”，再到腊月二十四“打扬尘”……春节前后一个多月里，老百姓都在充满浓郁年味跟热闹欢乐的气氛中度过。

年味儿，是从一碗腊八粥开始的。腊八粥，又称“七宝五味粥”“大家饭”等，是一种由多样食材熬制而成的粥。南宋文人周密撰《武林旧事》有载：“用胡桃、松子、乳蕈、柿、栗之类作粥，谓之腊八粥。”清代《燕京岁时记》里则称，“腊八粥者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、去皮枣泥等，和水煮熟，外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛穰、松



市民在文殊院排队领取腊八粥。(资料图片) 刘陈平摄

子及白糖、红糖、琐琐葡萄以作点染。”腊八粥中到底该放什么？随着时光流转，各地风俗各不相同，吃甜吃咸也看个人口味。

过去尽管物质条件并不好，贫苦人家在腊月初八这一天也是要喝腊八粥的。不外乎把锅洗净，放一点米，不管是黄豆、绿豆捧一把，再加一点青菜、白菜、红白萝卜，熬成一锅粥，这个粥也叫腊八粥。“把这碗粥热热闹闹吃下去，把寒意驱除，同样会和家人带来平安和幸福。”刘孝昌说。

腊八施粥 成都延续至今的传统

提到腊八粥，作为成都人，自然会想到文殊院。直至当下，文殊院仍保留着在腊八节免费派送腊八粥的传统。而这一碗腊八粥，也成了许多成都人的记忆和期待。“每年腊八的头一天，文殊院就把大锅大锅的腊八粥连夜熬好。到了腊月初八这一天早上，

将正冒着热气滚烫甘甜的腊八粥分发给早早就来排队等候的人们。”有些老者，还会把这一碗腊八粥带回家，让一家人分享。

腊月初八的腊八粥，寺院每年仅施此一次。但昔日成都，寒冬腊月之时，也有向贫困人家施粥的粥厂。“以前城内有几家大的粥厂，如慈悲堂办有粥厂，东门天仙桥茗粥巷也有粥厂，城外东南西北等地还有小粥厂。”一般从农历十月底到第二年正月初，在寒冷的冬日里，行善者会在这些地方义务煮稀粥，向周围贫苦人家施粥。“每到寒冬之时，粥厂前门都贴出一张小黄纸告示：每日早晚施粥两次，过时不候，自带碗筷，一人一碗，排班舀饭。”

冬日一碗暖粥，不仅熨帖着人们的味蕾和肠胃，更重要的是，代表了美好的寓意，也暗示着年味儿的逐渐浓郁。喝完这碗腊八粥，农历新年就近在眼前了。

封面新闻记者 李雨心

蜡梅和梅花不是一种植物 傲雪寒梅其实“名不副实”



受访嘉宾：孙海，科普作家

【编前语】

桔荣顺天时，生发应地气。“岁时草木记”，关注身边那些你看惯的草木，从植物的角度，不仅能体验四季的变迁，还能感受一下人类和大自然的相生相伴。

岁时草木记 (1)



唐寅《墨梅图》轴。现藏于故宫博物院

是正确的用法呢？孙海解释道：“我们可以从清代学者陈淏子所著《花镜》里略窥一二：‘蜡梅俗称腊梅，一名黄梅，本非梅类，因其与梅同放，其香又近似，色似蜜蜡，且腊月开放，故有其名。’因此，蜡梅才是其正名。所谓的‘腊’梅，是因为花开于腊月，才渐渐传为腊梅。”

在历史上，分不清“蜡梅”与“腊梅”的，大有人在。在明代李时珍的《本草纲目》中，记载为“蜡梅，释名黄梅花，此物非梅类”。但是在《本草纲目》的参考书目《救荒本草》中，又以“腊梅”来称呼：“腊梅花多生南方，今北土亦有之。”同样在明代徐光启的《农政全书》中也曾写作“腊梅”。虽说“腊梅”也不是完全有误的写法，但是“蜡梅”才能更准确地表现“色似蜜蜡”的特点。黄庭坚写蜡梅“香气似梅，似女工搵(niǎn,指用手指揉搓)蜡所成”，苏轼写蜡梅“蜜蜂采花作黄蜡，取蜡为花亦其物”，这些诗句都道出了蜡梅的“色似蜜蜡”。

实际上，并不是所有的蜡梅都在冬季开放。虽然专家学者对于蜡梅科属的分类存在不同的观点，但一致赞同的观点是，蜡梅科至少包含蜡梅属和夏蜡梅属。《中国植物志》中指出，两“属”中，有各种蜡梅，有的花期是5至7月，有的是8至10月，还有的是11月至翌年3月，等等。因此，把这种植物统称为“蜡梅”比较妥当。

梅是古人重要的调味品

在讲到梅花和蜡梅的种植历史时，

孙海介绍说，这两种植物，都是原产于中国。“最早的梅花，生长在中国南方山野间的山涧水岸边，因此也就有了‘江梅’的别称。后来，才被移植在园中栽培。”

不过那时，古人栽种梅树并非为了观赏，而是把它作为一种重要的果木栽植。《尚书·说命》中曾记载：“若作和羹，尔惟盐梅”。可见盐与梅，是两种十分重要的调味。“在还没有醋的时候，古人是将梅子捣碎成为浆汁用来做酸味调味品的。1975年，考古人员在河南安阳殷墟出土的商代铜鼎中发现了数枚梅核，这也说明早在3200年前，梅就成为了中国人重要的调味品了。”

说起梅花，许多人的第一反应就是“傲雪寒梅”，以赞叹其高洁、不畏寒冷的姿态，但其实这是一个很大的误解。“梅花原产于中国南方，它对温度的变化极为敏感，温暖湿润的南方才是其最适宜的生活环境。”孙海说，“梅花是落叶小乔木，花后才生叶，花期时花朵生于没有叶的枝干上，给人以傲骨的形象。”

正是因为梅花在寒冷的冬春交季率先开花的自然习性，让古人对它们越发喜爱，将其从一种调味的果木培养栽植成了观赏性的花木，宋代以后更是赋予了梅花更多的文化内涵。

按照这样说来，虽然诗人陆游分不清“蜡梅”和“梅花”，但是他笔下“无意苦争春”的诗句，反倒“歪打正着”说对了。

封面新闻记者 刘可欣

小寒刚过，梅花和蜡梅陆续开了。“梅花和蜡梅”？为什么不能统一说“梅花开了”？那是因为蜡梅可算不得梅花。除此之外，人们对于梅花还有更多、更深的误解。比如究竟是“蜡梅”还是“腊梅”？傲雪寒梅竟然“名不副实”？封面新闻邀请植物学科普作家孙海，在冬梅绽放之际，带来一场“梅”香扑鼻的科普。

“腊梅”是“蜡梅”的误用？

正如“麻婆豆腐里没有麻婆，老婆饼里也没有老婆”，孙海介绍说，其实我们对于蜡梅的认识，一直都有误解。“夹竹桃不是‘桃’，南天竹也不是‘竹’，串钱柳也不是‘柳’，蜡梅和梅花也不是一种植物。”蜡梅，在《中国植物志》里，植物名作“蜡梅”，是蜡梅科蜡梅属的植物，而梅花则是蔷薇科李属植物。科与属都不同，自然不能归为一类。

那“腊梅”和“蜡梅”，到底哪一个才